

Arroz de camarão de madagáscar

Peixe —    55 min  6 pessoas

chef.continente.pt/receitas/arroz-de-camarao-de-madagascar



Ingredientes

400 g de camarões de Madagáscar
2 cebolas
2 dentes de alho
Azeite q.b.
½ chávena de vinho branco
2 l de água
Sal e pimenta q.b.
250 g de arroz carolino
2 c. sopa de polpa de tomate
Salsa q.b.

Confeção

1. Retire as cabeças e as cascas aos camarões, deixando apenas 4 ou 6 inteiros para decorar. Reserve.
2. Numa panela média, refogue 1 cebola e 1 dente de alho picados finamente num fio de azeite.
3. Quando a cebola estiver tenra, adicione as cabeças e as cascas dos camarões.
4. Esmague tudo ligeiramente e frite por cerca de 2 minutos.
5. Refresque com o vinho branco, acrescente a água, tempere com sal e pimenta e deixe ferver em lume brando por cerca de 30 minutos.
6. Noutra panela, refogue a restante cebola e o restante dente de alho picados finamente num fio de azeite.
7. Quando a cebola estiver tenra, adicione o arroz e deixe fritar ligeiramente.
8. Acrescente a polpa de tomate e misture bem. • Coe o caldo que preparou e coza o arroz nesse caldo (usando 3 vezes a medida do arroz).
9. Uns minutos antes de terminar a cozedura, insira os camarões e envolva bem.
10. Quando o arroz estiver pronto, transfira-o para um pirex e decore-o com os camarões inteiros.
11. Leve ao forno pré-aquecido a 180°C por cerca de 15 minutos.
12. Sirva polvilhado com salsa picada.